PIANO VETROCERAMICA
ISTRUZIONI PER L'USO

VITROCERAMIC HOB
OPERATING INSTRUCTIONS BOOK

Gentile Cliente,
La ringraziamo per aver scelto questo prodotto, sicuro facile da usare e costruito con materiali di qualità.
Per utilizzare al meglio questa apparecchiatura la invitiamo a leggere attentamente questo manuale.
Il libretto fornisce le corrette indicazioni sull'installazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.

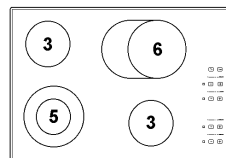
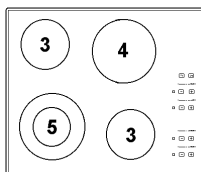
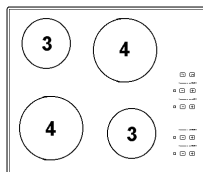
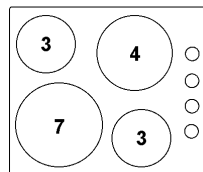
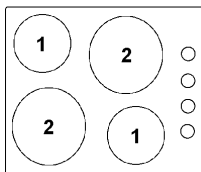
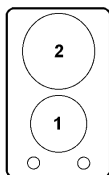
IL COSTRUTTORE

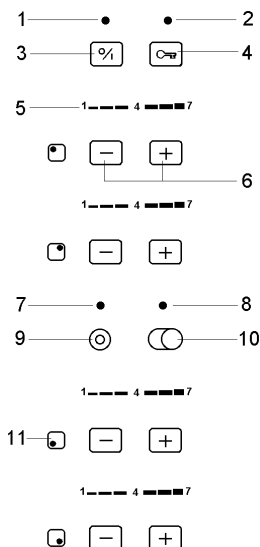
Dear Customer,
we thank you and congratulate you on granting us your preference, by purchasing one of our products. We are sure that this new appliance, manufactured with quality materials, will meet your requirements in the best possible way.
The use of this new equipment is easy. However, we invite you to read this booklet carefully, before installing and using the appliance.
This booklet gives the right information on the installation, use and maintenance, as well as useful advice.

THE MANUFACTURER

COD. 208058 - 29.01.2003

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

PIASTRE DI COTTURA /HOTPLATES

1	Piastra radiante / radian heating	145	1,2	kW
2	Piastra radiante / radian heating	180	1,7	kW
3	Piastra HL / hi-light heating	145	1,2	kW
4	Piastra HL / hi-light heating	180	1,8	kW
5	Piastra HL 2 circuiti / 2 circuit hi-light heating	210/120	2,2/0,75	kW
6	Piastra HL 2 circuiti ovale / 2 circuit oval hi-light heating	260/180	2,2/0,75	kW
7	Piastra HL / hi-light heating	210	2,2	kW

TOUCH CONTROL

1 Spia linea
2 Spia tasto chiave
3 Tasto on/off linea
4 Tasto on/off chiave blocco piano
5 Display livello potenza
6 Tasti regolazione potenza
7 Spia doppia zona
8 Spia zona estesa
9 Tasto on/off doppia zona
10 Tasto on/off zona estesa
11 Indicatore zona di cottura

1 Operation display
2 Locking display
3 On/Off switch , emergency off switch
4 Locking of the cooking surface connection and selection
5 Display of cooking setting
6 Selection of cooking setting
7 Connection display front left
8 Connection display rear right
9 Connection key front left
10 Connection key rear right
11 Cooking setting position

E' necessario che tutte le operazioni relative all'installazione e alle connessioni elettriche devono essere effettuate da personale specializzato in conformità alle norme in vigore.
Le istruzioni specifiche sono descritte nella parte del manuale riservate all'installatore.

Avvertenze generali
- Utilizzare pentole con fondo piano e di diametro uguale o leggermente superiore a quello della zona cottura (fig. 1)
- Non utilizzare recipienti con base ruvida per evitare di graffiare la superficie del piano.
- Non lasciare inserito l'elemento riscaldante acceso senza recipienti.
- Non cucinare il cibo direttamente sulla zona cottura.
- Evitare le fuoriuscite di liquido.
- Spegnere l'elemento riscaldante qualche minuto prima della fine cottura.

USO DEI COMANDI

Versione comandi meccanici
Ruotare la manopola corrispondente alla zona cottura scelta fino alla potenza desiderata , sapendo che al numero più elevato corrisponde la potenza massima (fig.2)
Nel caso di piastre a doppia zona , l'elemento riscaldante esterno può essere acceso ruotando la manopola fino a fine corsa .
Un segnalatore luminoso segnala l'avvenuta accensione dell'elemento riscaldante.
Il segnalatore luminoso rimarrà acceso fino a quando la temperatura della zona di cottura supera i 50°C.

Versione comandi a tatto (Touch Control)
Quando l'energia elettrica viene inizialmente erogata al piano di cottura o l'alimentazione elettrica viene ripristinata, i 7 LED presenti su ogni circuito lampeggeranno per circa 15-20 minuti.

Prima di utilizzare per la prima volta il piano cottura con touch-control accendere le zone cottura per 15 min. a potenza 4.

Premere il tasto On/Off (3) per attivare o disattivare il sistema di comando.
All'accensione, per ragioni di sicurezza, tenere premuto il tasto On/Off per 2 secondi (azionamento ritardato).
Quando il piano di cottura viene spento, invece, il sistema di comando si disattiva non appena viene premuto il tasto On/Off.
Dopo l'accensione, il display di funzionamento si accende.
Nel caso in cui, dopo l'accensione, non venga selezionata nessun'altra funzione, il sistema di comando si disattiva automaticamente dopo 30 secondi.

Ogni pressione di un tasto è accompagnata da un segnale acustico.
Dopo l'accensione, si possono accendere e spegnere i singoli fuochi e si possono selezionare le diverse impostazioni di cottura selezionare -/+(6).

Se il fuoco viene acceso mediante il tasto – (6), si attiva l'impostazione n° 4. La successiva pressione del tasto - (pressione continua o ripetute pressioni) determina una riduzione delle impostazioni o lo spegnimento del fuoco.

Se il fuoco viene accesa mediante il tasto + (6), si attiva l'impostazione n°. 7. La successiva pressione del tasto - (pressione continua o ripetute pressioni) determina una riduzione delle impostazioni o lo spegnimento del fuoco.

Una volta acceso, ogni fuoco può essere spento in qualsiasi momento tramite la combinazione dei tasti - e + (6) . Premendo il tasto On/Off (3), si può disattivare l'intero sistema di comando in qualsiasi momento.

Ciò significa che occorre agire due volte sui tasti per accendere un fuoco, mentre per spegnerlo basta un'unica operazione.

Premendo il tasto Blocco (4) quando il sistema di comando è attivato, tutti i tasti, eccetto il tasto On/Off (3), sono protetti contro l'attivazione involontaria. Questo stato viene segnalato dal display di blocco (2). L'ulteriore pressione del tasto Blocco cancella questo stato.

Se si premono più tasti contemporaneamente, il sistema di comando ignorerà l'immissione.

Eccezioni: se si spegne un fuoco mediante la pressione contemporanea del tasto +/-, il tasto On/Off è sempre in funzione, anche quando vengono premuti diversi tasti nello stesso momento e quando la funzione di blocco è attiva; ciò al fine di garantire che il sistema di comando possa essere disattivato in qualsiasi momento.

Se uno o più tasti vengono premuti per più di 10 secondi, l'intero sistema di comando si disattiva.

Indicazione calore residuo:

L'indicazione del calore residuo viene segnalata mediante il lampeggiamento dei 7 LED del fuoco corrispondente.

Zona di cottura a doppio circuito

Il collegamento a doppio circuito (9/10) del corrispondente circuito doppio può essere effettuato soltanto dopo aver acceso il fuoco corrispondente; ciò viene segnalato dal rispettivo display (7/8).

Spegnimento di sicurezza

Il tempo massimo d'esercizio di ogni singolo fuoco è limitato, come illustrato nel grafico allegato. Il tempo d'esercizio viene calcolato dopo l'ultima pressione del tasto +/- del fuoco corrispondente. Se non viene premuto nessuno dei tasti sopra indicati entro questo lasso di tempo, il fuoco corrispondente si spegne automaticamente, una volta trascorso il tempo massimo d'esercizio ammesso.

Spegnimento di sicurezza nei singoli casi:

Impostazioni da 1 a 3	dopo	5 ore
Impostazione 4	dopo	4 ore
Impostazione 5	dopo	3 ore
Impostazione 6	dopo	2 ore
Impostazione 7	dopo	1 ora

Se viene premuto solo l'interruttore On/Off, il sistema di comando si disattiva automaticamente dopo 30 secondi. Se uno o più tasti vengono premuti per più di 10 secondi, si disattiva anche l'intero sistema di comando. Il sistema di comando può essere disattivato in qualsiasi momento tramite l'interruttore On/Off.

Regolazione del Comando a tatto (Touch Control):

Togliere tensione al piano di cottura. Posizionare quindi un foglio bianco di carta sul comando a tatto in modo tale da coprire tutti i pulsanti.
Mettere il piano di cottura sotto tensione; il comando a tatto si regolerà autonomamente.
Durante la regolazione, il cicalino emette un segnale acustico. Non appena il segnale cessa, la procedura di regolazione è terminata; rimuovere il foglio bianco di carta. Il comando a tatto è ora pronto all'uso.

PULIZIA

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto (fig.3) (opzionale).
Pulire quindi l’area utilizzando SIDOL , STAHLFIX o altri prodotti simili ed un panno-carta.
Non utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici .

Le operazioni di seguito riportate devono essere eseguite , nel rispetto delle norme vigenti , esclusivamente da personale qualificato.
Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone animali e cose derivanti dall'inosservanza di tali disposizioni.

INSTALLAZIONE

L'apparecchio è costruito per essere incassato in un piano di lavoro.
Praticare un'apertura nel piano del mobile delle dimensioni indicate nella fig.4 rispettando una distanza di almeno 50 mm dal bordo dell'apparecchio alle pareti adiacenti.
Applicare la speciale guarnizione "S" in dotazione sotto il bordo del cassonetto (fig.5)
Bloccare l'apparecchio sul piano di lavoro mediante i ganci di fissaggio "C" (fig.6)

COLLEGAMENTO ELETTRICO (fig.7)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che le caratteristiche dell'impianto soddisfino le indicazioni riportate sulla targhetta di identificazione posta sotto l'apparecchio e che l'impianto sia dotato di un efficace collegamento di terra secondo le norme vigenti.
La messa a terra è obbligatoria
Se l'apparecchio è sprovvisto di cavo e/o della relativa spina, utilizzare cavi adatti all'assorbimento indicati nella targhetta di identificazione .
E' possibile effettuare il collegamento direttamente alla rete elettrica interponendo un interruttore omnipolare, con un'apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
Il conduttore di terra è contraddistinto dai colori giallo-verde.

ATTENZIONE

Se un forno o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore viene montata sotto il piano di cottura in vetroceramica con pannello di comando touch control, è necessario isolare adeguatamente il piano con un separatore. La temperatura sotto il piano non deve superare i 60°C.
Il mancato rispetto di questa precauzione potrebbe causare l'errato funzionamento del sistema touc control.

GB INSTRUCTION FOR THE USER

All operation relative to installation and electric connection should be carried out by skilled personnel in conformity with the regulations in force.
The specific instruction are described in the booklet section intended for the installer

NOTICE

- Use only flat pans and with sufficiently thick base, equal or not much superior that the hot plate (fig.1)
- The containers should not have rough bottoms in order to avoid scratching the heat surface of the top.
- Do not switch the electric plate without the pan over the plate.
- Do not cook any food on the hot area.
- Avoid overflows of liquid.
- Turn off the plate few minutes before the cooking end.

USE

Version by knobs switches
Set the power rotating the knob , taking into consideration that to the highest number corresponds the maximum power (fig.2).
If the hob is fitted with extended zones, the outer heating element can be switched on turning the knob up to the end of rotation .
The pilot lights is switched ON when at least one element is insered.
The pilot lights is switched ON when the top temperature at indicated spot is higher than 50° C.

Version by Touch Control switches
When power is initially supplied to the hob or mains power is restored to the hob, the 7
LED's on every circuit will blink for approximately 15 to 20 minutes.

Before using the hob for the first time switch the heating elements on its setting 4 for 15 minutes .

Press the On/Off key 3 to swich the control system on or off.
For safety reasons, the On/Off key must be pressed for 2 seconds (delayed switching) when switching on. If a hob is swithed on, the control system il swithed off without any delay when the On/Off key is pressed. After switching on, the operation display lights up.
If no further functions are selected after switching on, the control system switches off automatically 30 seconds later.
Each pressing of a key is accompanied by a beeping sound.
After switching on, the individual hobs can be switched on and off and the different cooking settings select -/+(6).

If the cooking surfacs is switched on by means of the - key (6), setting n°4 is switched on, further pressing of the – key (continual pressure or repeated pressing), the settings are lowered or the cooking surface switched off.
If the cooking surfacs is switched on by means of the + key (6), setting n°7 is switched on, further pressing of the – key (continual pressure or repeated pressing), the settings are lowered or the cooking surface switched off.
When switched on, each cooking surface can be switched off at any time by means of the key combination - key and + key (6). By pressing the On/Off key (3), the complete control system can be switched off at any time.

This means that two key operations are necessary to switch on a cooking surgace, but only one key operation in needed to switch a cooking surface off.

By pressing the locking key (4) when the contros system is switched on, all the keys, with the exception of On/Off key (3), are scured against unintentional operation. This status is indicated by the locking display (2). Pressing the locking key again cancels this state.

If more than one key is pressed simultaneously, the control system will ignore the entry.

Exceptions: Switching off a cooking surface by simultaneous pressing of the +/- key. The On/Off key always functions, including when several keys are pressed at the same time and when the locking function is activated, in order to ensure that the control system can be switched off at any time.

If one or more keys are pressed for longer than 10 seconds, the complete control system switches off.

Residual heat display

The residual heat display is indicated by the brinking of the 7 leds of the relevant cooking surface.

Double circuit cooking zone

The double circuit connection (9/10) of the relevant double circuit can only be carried aut after the switching on of the relevant cooking surface, and is indicated by the relevant display (7/8).

Safety switching off

The maximum operating time for each individual cooking surface is limited, and is shown in the enclosed chart. The operating time is calculated following the last pressing of the +/- key of the relevant cooking surface. If none of the above mentioned keys is pressed within this period of time, the relevant cooking surface il automatically switched off at the end of the maximum permitted operating time.

Safety switching off in:

Setting 1 to 3	after	5 hours
Setting 4	after	4 hours
Setting 5	after	3 hours
Setting 6	after	2 hours
Setting 7	after	1 hours

If only the On/Off switch is pressed, the control system switches off automatically after 30 seconds, if one or mere keys are pressed for longer than 10 seconds, the entire control system also switches off. The control system can be switched off at ani time by means of the On/Off switch.

Re-adjustment of Touch Control:

De-energise the hob. Then place a white sheet of paper onto the touch control so that all buttons are covered.
Energice the hob, Touch Control will adjust itself.
During adjustment the buzzer sounds. When the sound stops adjustment is finished, remove the white paper. Touch Control now is ready for use.

CLEANING

Remove leftovers and grease from the cooking surface with the special scraper (fig.3) (optional).
After that clean the heating area as best as possible whit a paper towel and SIDOL, STAHLFIX o other similar products. Never use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as over spray or spot removers.

GB INSTRUCTION FOR THE INSTALLER

The operations indicated below must be followed by qualified personnel exclusively, in conformity with the regulations in force.
The manufacturing firm refuses all responsibility for damages to people, animal or things, resulting fron the failure to comply with such provisions.

INSTALLATION

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of forniture.
Make a hole in the top of the piece of forniture with the dimension indicated in fig. 4at a distance of at east 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.
Adhesive washer "S" slong the border of the top bottom (fig.5)
Block it with the fastening hooks "C" (fig.6)

ELECTRICAL CONNECTIONS (fig.7)

Before carryng out electrical connection be sure that the characteristics of the electrical system meet the specifications of the located at the bottom of the work-top and the electrical system is provided with effective ground in compliance with the regulations and provision of the law in force.
The ground is binding according to the law.
If the appliance is not provided with cable and/or relative plug, apply a standardized plug to the power supply cable.
If you wish a direct connection to the line , it is necessary to interpose a single-pole switch, whit a minimum opening between the contactsof 3 mm. , suitable for the indicated in the plate and in conformity with the rules in force (the yellow/green ground cable should not be interrupted by the swich).

ATTENTION

Should a built-in oven or any other appliance producing heat be fitted directly under a glass ceramic cook-top with Touch Control, it is necessary isolate the hob whith a separator. The bottom temperature must be low 60°C.
Disregard of this precaution could cause the wrong working of the Touch Control system.

FIGURE / FIGURES

1

2

OFF

3

50

490

270/560
750

4

S

5

30 mm

40 mm

C

6

7